

【食品衛生チェック表】

■評価：○△×

	項目	評価	備考
1	施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか		手洗い専用×1、シンク×2(食材用・汚物用)
2	機械器具は常に適正に使用できるよう整備されているか		点検簿があればチェック
3	食品を加熱、冷却又は保管する為の設備は、適当な温度又は圧力の調整設備があり、かつ常に使用できる状態に整備されているか		
4	便所は衛生的な構造で、常に清潔に管理されているか		トイレ内の洗浄設備の有無
5	そ族及び昆虫の繁殖場所の排除、施設内への侵入を防止する措置(駆除を含む)を講じているか		
6	食品は相互汚染や使用期限切れ等がないよう適切に保存されているか		原材料と製品が区別されているか
7	食品衛生管理者又は食品衛生責任者を定めているか		食品衛生管理者(注1)
8	施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底しているか		マニュアルの有無
9	科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切におこなっているか		どのような形で期限を決めているか 検査機関へ出していれば書類の提出
10	食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行い、手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口、又は耳に触れるなど不適切な行動をしていないか		

評価基準

○:良 △:要注意 ×:要改善

■チェック実施日■

令和 年 月 日

チェック者:

印

(注1):食品衛生管理者が必要な食品について

- ・食肉製品
- ・魚肉ハム
- ・魚肉ソーセージ
- ・全粉乳(容量が1,400g以下の缶に入っているものに限り)
- ・加糖粉乳
- ・調製粉乳
- ・放射線照射食品
- ・食用油脂
- ・マーガリン
- ・ショートニング
- ・規格が決められている添加物